TR93IGR2

Categoría cocina	90x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709312398
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	B

Estética

Diseño	Victoria	**Mandos**	Smeg Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color	**Color mandos**	Acero inoxidable
Estética	Victoria	**N.° de mandos**	9
Logo	estílo 50'	**Color serigrafía**	Negro
Color	Gris pizarra	**Pantalla/Reloj**	electrónico 5 bóton
Posición logo	Top posterior+ Frontal	**Puerta**	Con marco
Acabado	Brillante	**Tipo de vidrio**	Negro
Trasera	Sí	**Tirador**	Smeg Victoria
Color Encimera	Esmalte negro	**Color maneta**	Inox
Tipo de regulación mandos	Mandos	**Zócalo**	Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 5

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Inferior ventilado

Otras funciones

- Descongelación por tiempo

Función limpieza

Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad	1

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Termoventilado

Programas/Funciones tercer horno

N.° de funciones tercer horno	1
Lámpara	
Grill ancho	

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	**Indicador diámetro mínimo de uso**	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	**Indicador zona seleccionada**	Sí

Características técnicas horno principal

N° luces	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	316x460x412 mm
N° de estantes	4		
Tipo de estantes	Bastidores metálicos		
Tipo de Luz	Halógenas		

Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Sistema apertura puerta	Apertura lateral
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill basculante	Sí

Opciones horno principal

Temporizador	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	245 °C

Características técnicas horno secundario

Número ventiladores	1
Volumen útil del segundo compartimento de cocción	62 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	69 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N° de estantes	9
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
N° de luces	1
Tipo de Luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Apertura de la puerta	Apertura lateral
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N.° de vidrios de puerta horno	1
N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	605x275x370 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia circular - Potencia	2500 W

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	245 °C

Características técnicas tercer horno

Capacidad neta (L) horno 3	36 l	**Vidrio interior desmontable**	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
N° de estantes	2	**Termostato de seguridad**	Sí
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N° luces	1	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	169x440x443 mm
Tipo de Luz	Halógenas	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Potencia luz	40 W	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Apertura puerta	Apertura solapa	**Tipo de grill**	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí	**Grill basculante**	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí		

Opciones tercer horno

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	2	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja profunda 40mm	1	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1

Equipo accesorios horno secundario

Bandeja horno 60cm	3	**Calienta platos**	1

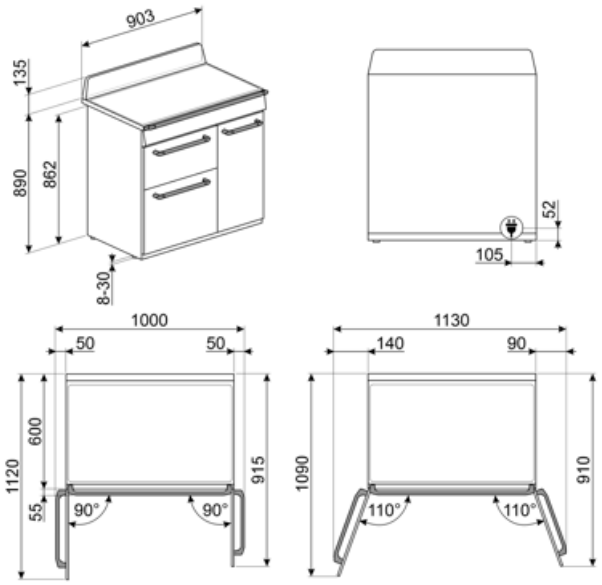
Equipo accesorios tercer horno

Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Bandeja profunda 40mm**	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	15000 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Corriente	42 A	**Tipo de cable eléctrico**	Bifásico y Trifásico
Tensión	220-240 V	**Frecuencia**	50 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Bornera**	5 poli

Electric cable Instalado, monofásico



Accesorios Compatible

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers

KITH93

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas TR93 (945-960mm)

PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

SFLK1

TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.

GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KIT600TR93

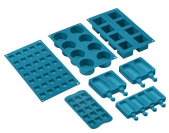
Tapa para la parte trasera de la placa de cocción, apta para cocinas TR93 Victoria

KITP65TR93

Kit de ampliación de profundidad (650 mm), nero, adecuado para cocinas TR93

SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

Symbols glossary

Energy efficiency class A

B: Indica la clase energética del electrodoméstico

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Instalaciíon en columna

Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.

Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.

Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.

Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.

Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.

9 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 9 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

luz

Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

Calienta platos

4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Knobs control

Benefit (TT)

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.